

# Libatepertő krém és a Márton napi Portugieser



## Gere Tamás ajánlásával.

Egy fűszeres tepertőkrém lilahagymával és ropogós kenyérral mindig sikert arat. Egyszerű, mégis fűszeresen izgalmas. A tökéletes választás egy pohár újbor mellé, ami szintén lendületes és duzzad az energiától!

Hozzávalók 4 főre:

40 dkg libatepertő

2 ek mustár

két gerezd fokhagyma

petrezselyem

só, bors, piros arany

2 fej lila hagyma

A finomra darált tepertőt összekeverjük a fenti hozzávalókkal, fűszerekkel és már kész is vagyunk! Ha bor mellé fogyasztjuk csínján bánjunk a fűszerekkel!

Tálaljuk friss házi kenyérral és lila hagyma karikákkal. Egyszerre szemet gyönyörködtető és tápláló éték, ha boros nap elé nézünk.



GERE  
TAMÁS  
& ZSOLT



*A palackba zárt elegancia*

WWW.GERETAMAS.HU

